



Birnen-Crumble mit Zimt und knusprigen Mandelstreuseln

Ein warmer Birnen-Crumble mit Zimt, Haferflocken und knusprigen Mandelstreuseln - ein unkomplizierter süßer Abschluss.

4-6 PORTIONEN | 30-35 MIN. BACKZEIT | 10 MIN. ABKÜHLZEIT
200 °C OBER-/UNTERHITZE | UNTERER ROST | NICHT VORHEIZEN

ZUTATEN

FÜR DIE BIRNENFÜLLUNG

- 800 g reife, aber noch feste Birnen
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Apfelsaft oder Wasser

FÜR DIE STREUSEL

- 150 g Weizenmehl, Type 405
- 80 g zarte Haferflocken
- 100 g kalte Butter
- 80 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- 50 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

- Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Birnen in mundgerechte Stücke schneiden.
- Mit Zitronensaft, braunem Zucker, Zimt, Vanillezucker, Speisestärke und Apfelsaft oder Wasser vermischen.
- Birnenmischung in einer gefetteten Auflaufform verteilen.
- Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen.
- Kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen.
- Alles mit den Händen zu groben Streuseln verkneten.
- Mandelblättchen vorsichtig unter die Streusel mischen.
- Streusel gleichmäßig über den Birnen verteilen.
- Form auf den unteren Rost in den kalten Backofen stellen.
- Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 30-35 Minuten backen.
- Der Crumble ist fertig, wenn die Birnen weich und die Streusel goldbraun sind.
- Vor dem Servieren etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

SERVIERTIPP Besonders lecker schmeckt der Birnen-Crumble noch warm mit Vanillesoße, Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis.